

Penentuan *Clean Anhydrous Weed (CAW)* pada rumput laut kering





© BSN 2015

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Istilah dan definisi	1
3 Prinsip.....	1
4 Peralatan	1
5 Prosedur	1
6 Perhitungan	2
7 Pelaporan	2
8 Keamanan dan keselamatan kerja	2
Bibliografi	3



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas rumput laut yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu di susun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) tentang metode uji penentuan *Clean Anhydrous Weed* (CAW) rumput laut bersih tanpa garam dan air yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-05: Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 21 Oktober 2014 di Jakarta dihadiri oleh anggota Komite Teknis 65-05: Produk Perikanan sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan SNI ini, maka aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 15 Januari 2015 sampai dengan 16 Maret 2015 dengan hasil akhir RASNI.



Penentuan *Clean Anhydrous Weed* (CAW) pada rumput laut kering

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan cara penentuan kadar atau prosentase rumput laut yang bebas dari kotoran total pada semua jenis rumput laut kering.

2 Istilah dan definisi

Untuk tujuan penggunaan dalam dokumen ini, istilah dan definisi berikut ini digunakan.

2.1

***clean anhydrous weed* (CAW)**

rumpul laut kering yang telah bersih dari *impurities* (kotoran) total (karang, rumput laut jenis lain, plastik, kerang, pasir, garam serta benda asing lainnya)

2.2

rumpul laut

makro alga yang mengandung alginat, karaginan atau agar serta jenis makroalga lainnya yang tumbuh di air laut dan payau

2.3

rumpul laut kering

rumpul laut yang telah mengalami proses pengeringan

3 Prinsip

Perendaman, pembersihan dan pencucian rumput laut kemudian dikeringkan menggunakan oven hingga didapatkan rumput laut yang bersih dan kering.

4 Peralatan

- timbangan digital;
- gelas piala 5 L;
- loyang *stainless steel*;
- aluminium foil;
- saringan;
- oven;
- desikator.

5 Prosedur

- a) Timbang 60 gram rumput laut kering (W_o), potong kira-kira 4 cm;
- b) masukkan kedalam gelas piala 5 L dan tambahkan dengan air bersih sebanyak 2 L;
- c) rendam rumput laut selama 30 menit dan lakukan pengadukan setiap 5 menit;
- d) buang air rendaman dan ulangi perlakuan b dan c;
- e) setelah itu ditiriskan dengan saringan dan bilas selama 2 menit;
- f) siapkan aluminium foil, bentuk aluminium foil menjadi wadah lalu dimasukkan kedalam oven pada suhu 60 °C selama 60 menit kemudian ditimbang (W_a);

- g) rumput laut yang telah ditiriskan ditempatkan secara merata dalam wadah aluminium foil yang telah dikeringkan;
- h) keringkan rumput laut dengan oven pada suhu 60 °C selama 20 jam – 22 jam hingga berat konstan;
- i) timbang rumput laut kering dalam wadah dan catat beratnya (Wd).

6 Perhitungan

$$CAW (\%) = \frac{(Wd - Ww) - W_o}{W_o} \times 100\%$$

Keterangan:

Wo adalah berat awal rumput laut (g)

Wa adalah berat wadah aluminium foil kering (g)

Wd adalah berat kering rumput laut dan wadah (g)

7 Pelaporan

- a) Hasil perhitungan dinyatakan sebagai angka desimal dengan dua angka dibelakang koma.
- b) Jika hasil perhitungan diperoleh angka desimal kurang dari 5 (lima) maka pembulatan kebawah, tetapi jika lebih dari 5 (lima) pembulatan keatas
CONTOH 14,454 dibulatkan menjadi 14,45
14,466 dibulatkan menjadi 14,47
- c) Jika hasil perhitungan diperoleh angka desimal 5 (lima) yang akan dibulatkan dari angka genap yang ada di depannya, maka angka lima tersebut menjadi hilang tetapi jika angka di depannya ganjil maka dilakukan pembulatan ke atas
CONTOH 14,465 dibulatkan menjadi 14,46
14,475 dibulatkan menjadi 14,48

8 Keamanan dan keselamatan kerja

Untuk menjaga keamanan dan keselamatan kerja selama melakukan pengujian maka analisis diharuskan menggunakan jas laboratorium, masker dan sarung tangan.

Bibliografi

Neish, I.C. 2005. *Laboratory test procedures for Euchema Seaplant products. SEAPLANTNET Technical Monograph No. 0804 – 7a. International Finance Corporation(IFC) Program for Eastern Indonesia SME Assistance (PENSA).*

Santos, G.A and M.S. Doty. 1983. *Agar from some hawaiian red algae. Aquatic Botany, 16 (385-389). Elsevier Science Publishers B.V. Amsterdam.*

FAO. 2004. *Report on Regional Study and Workshop on the Taxonomy, Ecology and Processing of Economically Important Red Seaweeds. Annex II-7b. Country Report: Phillipines Part II.*

